

# Galletas cappuccinas sin azúcar



## Elementos del invento:

- 150 gr de harina
- 100 gr de margarina sin sal
- 2 cucharaditas de edulcorante líquido
- 1 cucharada de café cappuccino descafeinado

## Elaboración de los elementos:

Mezclamos bien todos los elementos, la harina tamizada con el café instantáneo, el edulcorante y la margarina. Cuando tengamos preparada la masa la reservamos en el frigorífico durante al menos media hora.

Precalentamos el horno a 150°. Damos la forma deseada a nuestras galletas y horneamos durante unos 40 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>